MELO LAZZERUOLO

PYRUS MALUS PORSTDORFIANA BAUH. HIST.

Malus sativa fructu orbiculato plano nitido partim albo, partim elegantius rubente, punctato, subacido. Micheli, Catalogo di frutti coltivati nella Toscana N.° 27 MSS.

La varietà di mela che in Toscana conoscesi col nome di *mela Lazzeruola*, è delle migliori che si coltivano in questa parte d'Italia.

L'albero è di mediocre grandezza, ed ama i terreni fondi, grassi e freschi, nei quali vegeta a maraviglia, mentre non prospera bene in un suolo argilloso o cretaceo. Vive in tutte le esposizioni, ma meglio nei luoghi aperti di clima temperato non troppo caldo, nè d'altronde troppo freddo o troppo ventilato. In tal caso produce dei frutti piccoli è vero, ma più saporiti, più odorosi e più facili a conservarsi nell'inverno. Nelle vallate, nei luoghi di terreno frigido, o troppo umido, i frutti al contrario vengono più grossi, ma sono meno saporiti e non si possono conservare egualmente bene nell'inverno dopo staccati dall'albero, perchè essendo ripieni di molto più sugo acquoso, presto marciscono. Lo stesso succede anche nel caso che abbiano vegetato in una estate troppo piovosa.

Questo melo presso di noi fiorisce e mette le foglie nel Marzo, perdendo poi queste nel fine di Ottobre o ai primi di Novembre. Si moltiplica per mezzo dei semi, ma meglio innestando a occhio le pianticelle di quattro o cinque anni salvatiche o venute di seme, preso da qualunque altra spece di melo. È più utile coltivarlo isolato, piuttosto che a spalliera o in altro modo, come si costuma di fare per altre specie di piante consimili.

I frutti si maturano nel corso dell'inverno, ma bisogna coglierli nell'Ottobre più o meno avanzato, regolandosi secondo la stagione, onde essi non siano troppo acerbi nè troppo maturi. Ciò interessa moltissimo volendo conservare queste mele, ed altre ancora, giacchè nel primo caso, invece di maturare, gradatamente si appassiscono e si prosciugano, nel secondo caso marciscono.

Bisogna coglier queste mele ad una ad una senza sbatterle o percuoterle, in giornate asciutte, in ore calde e dopo passata la guazza. Si debbono conservare in stanze asciutte ben difese dalle variazioni dell'atmosfera e ad una temperatura presso a poco di dieci o dodici gradi del termometro di Reaumur, all'oscuro, e posate sopra piani o tavole di legno, o sopra la paglia tritata e secca, o fra la borraccina ben asciutta e pulita dalla terra e dalla polvere, o involte nella carta.

Con queste diligenze, ed altre che si sogliono praticare per la buona conservazione delle frutta, e che si possono vedere in varj libri di agricoltura (1), si conservano le mele lazzeruole fino a primavera avanzata.

(1) V. Rozier Dictionn. d'Agriculture. Ottav. Targioni Tozzetti lezioni d'Agricoltura. Tom. 5.